

BISTROT CHEZ RÉMY



Réservation recommandée au / *Reservation recommended on +33 (0)1 60 30 40 50*

Menu Rémy 34 €

Entrée et Plat (boisson non comprise)

Menu Émile 42 €

Entrée, Plat et Dessert

Vins compris 57 €

Entrées

Salade mélangée, Cantal, tomates confites, œuf poché, radis croquants et vinaigrette aux saveurs du potager
ou Soupe de saison à La Vache qui rit® et fines herbes

Plats

Pièce de bœuf grillée, ratatouille et frites
Sauce au choix : Chef, Moutarde de Meaux et Estragon, Brie ou Béarnaise
ou Cabillaud rôti, ratatouille, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive et sauce au beurre blanc
ou Navarin de légumes au tofu

Desserts

Suggestion du moment
ou Mousse au chocolat
ou Salade de fruits (sans sucres ajoutés)
ou Tartelette aux pommes
ou Tiramisù

Menu Petit Chef 20 €

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

Entrée, Plat, Dessert
et Vittel® (33 cl) ou Minute Maid Orange*
ou Pomme* ou Lait (20 cl)

Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande
et en remplacement du produit proposé

Entrées

Soupe de courgette à La Vache qui rit®
ou Rillettes de poulet et ses toasts

Plats

Sauté de poulet à la crème, ratatouille et frites
ou Linguine à la sauce tomate et ratatouille

Desserts

L'éclair de Rémy au chocolat et à la noisette
ou Fromage blanc aux fruits (sans sucres ajoutés)

Menu Disney Check

Soupe de courgette à La Vache qui rit®
Linguine à la sauce tomate et ratatouille
Fromage blanc aux fruits (sans sucres ajoutés)
Vittel® (33 cl)

Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions de fruits et légumes
et est faible en graisses saturées.

Menu Linguini 50 €

Entrée et Plat (boisson non comprise)

Menu Gusteau 63 €

Entrée, Plat et Dessert

Vins compris 78 €

Entrées

Pâté en croûte de canard aux pistaches et trompettes,
confit de vin de Chinon
ou Soupe de saison à La Vache qui rit® et fines herbes

Plats

Filet de bœuf (250 g environ), ratatouille et frites
Sauce au choix : Chef, Moutarde de Meaux et Estragon, Brie ou Béarnaise
ou Filet de bar, ratatouille,
écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive, cèpes,
sauce beurre blanc badiane
ou Cocotte de ravioles aux herbes et tomates confites,
huile des Baux de Provence et sauge fraîche,
accompagnée de ratatouille

Fromage ou Dessert

Délice de fromage truffé :
Brie de Meaux au lait cru, agrémenté de fromage
double crème et de truffe d'été
ou Tarte Tatin tiède à la crème d'Isigny

Menu Petit Gourmet 36 €

Pour enfants âgés de 3 à 11 ans

Entrée, Plat, Dessert
et Vittel® (33 cl) ou Minute Maid Orange*
ou Pomme* ou Lait (20 cl)

Autre boisson fraîche (25 cl) sur demande
et en remplacement du produit proposé

Entrées

Assiette de saumon fumé, La Vache qui rit® et toast
ou Soupe de courgette à La Vache qui rit®

Plats

Pièce de bœuf grillée, sauce aux champignons de Paris
et écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive
ou Cabillaud rôti, sauce tomate et écrasée de pommes
de terre à l'huile d'olive

Desserts

Mousse au chocolat
ou Salade de fruits (sans sucres ajoutés)

Menu Disney Check

Soupe de courgette à La Vache qui rit®
Cabillaud rôti, sauce tomate
et écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive
Salade de fruits (sans sucres ajoutés)
Vittel® (33 cl)

Ce menu (sans modification) comprend au moins 2 portions de fruits et légumes
et est faible en graisses saturées.

Rémy Menu € 34

Starter and Main Course (drink not included)

Émile Menu € 42

Starter, Main Course and Dessert

Wine included € 57

Starters

Mixed greens, Cantal, tomato confit, poached egg,
crunchy radishes and vegetable vinaigrette
ou Seasonal soup with The Laughing Cow® and mixed herbs

Main Courses

Grilled Steak, ratatouille and French fries
Choice of sauce: Chef, Meaux Mustard and Taraggon, Brie or Béarnaise
ou Roasted Cod Fish, ratatouille, crushed potatoes,
with olive oil and a beurre blanc sauce
ou Vegetable and tofu navarin

Desserts

Suggestion of the moment
ou Chocolate Mousse
ou Fruit Salad (no added sugar)
ou Apple Tart
ou Tiramisù

Little Chef Menu € 20

For children aged from 3 to 11

Starter, Main Course, Dessert
and Vittel® (33 cl) or Minute Maid Orange*
or Apple* or Milk (20 cl)

An alternative cold drink (25 cl) may replace
a similar item on request

Starters

Courgette soup with The Laughing Cow®
ou Chicken rillettes with toast

Main Courses

Sautéed chicken in cream, ratatouille and French fries
ou Linguine Pasta with tomato sauce and ratatouille

Desserts

Rémy's chocolate and hazelnut éclair
ou Fromage blanc with fresh fruit (no added sugar)

Disney Check Menu

Courgette soup with The Laughing Cow®
Linguine Pasta with tomato sauce and ratatouille
Fromage blanc with fresh fruit (no added sugar)
Vittel® (33 cl)

This menu (without substitution) contains at least
2 servings of fruits and vegetables and is low in saturated fats.

Linguini Menu € 50

Starter and Main Course (drink not included)

Gusteau Menu € 63

Starter, Main Course and Dessert

Wine included € 78

Starters

Duck, pistachio and horns of plenty pâté en croûte
with Chinon wine jelly
ou Seasonal soup with The Laughing Cow® and mixed herbs

Main Courses

Beef Fillet (approximately 250g), ratatouille and French fries
Choice of sauce: Chef, Meaux Mustard and Taraggon, Brie or Béarnaise
ou Sea bass Fillet, ratatouille, crushed potatoes
with olive oil, porcini mushrooms,
star anise beurre blanc sauce
ou Cocotte of herb and sun-dried tomato ravioli,
dressed with Baux de Provence olive oil
and fresh sage, ratatouille

Cheese or Dessert

Cheese delight with truffle:
Raw milk Brie de Meaux, topped with double-cream
cheese and summer truffles
ou Warm Tarte Tatin with Isigny cream

Little Gourmet Menu € 36

For children aged from 3 to 11

Starter, Main Course, Dessert
and Vittel® (33 cl) or Minute Maid Orange*
or Apple* or Milk (20 cl)

An alternative cold drink (25 cl) may replace
a similar item on request

Starters

Smoked salmon, The Laughing Cow® and toast
ou Courgette soup with The Laughing Cow®

Main Courses

Grilled beef with portobello mushroom sauce
and crushed potatoes with olive oil
ou Roasted Cod Fish, tomato sauce
and mashed potatoes with olive oil

Desserts

Chocolate Mousse
ou Fruit Salad (no added sugar)

Disney Check Menu

Courgette soup with The Laughing Cow®
Roasted Cod Fish, tomato sauce
Fruit Salad (no added sugar)
Vittel® (33 cl)

This menu (without substitution) contains at least
2 servings of fruits and vegetables and is low in saturated fats.

Sélection de boissons

Selection of Drinks

Coca-Cola Original, Coca-Cola Sans Sucres,
Coca-Cola Cherry..... (33 cl) 5,10 €
Fanta orange, Sprite Original..... (33 cl) 5,10 €
Fuze Tea Pêche Intense..... (25 cl) 4 €
Minute Maid Orange*, Pomme* ou Ananas*..... (20 cl) 4,60 €
Orange*, Apple* or Pineapple*
Vittel®..... (50 cl) 4 €..... (100 cl) 5 €
S.Pellegrino®,
Perrier® Fines Bulles..... (50 cl) 4,50 €..... (100 cl) 5,50 €
Perrier®..... (33 cl) 4 €

Sélection de vins

Selection of Wines (75 cl)

Cuvée Bistrot Chez Rémy - Saint-Émilion AOC..... 37 €
Bordeaux AOC - Mouton Cadet
Baron Philippe de Rothschild..... 37 €
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune AOC
Les Belles Roches - P. Aegerter..... 37 €
Bourgogne AOC - Chardonnay
La Chablisienne..... 37 €
S.Pellegrino®,
Sancerre AOC - Château de Sancerre
Sauvignon blanc..... 43 €
Côtes de Provence AOC - Prestige de Minuty..... 37 €

Chers visiteurs allergiques, nous tenons à votre disposition un recueil d'informations sur la présence d'allergènes dans nos plats,
n'hésitez pas à le demander à l'un des responsables du restaurant.
If you suffer from food allergies, a Cast Member will be pleased to provide you with information on allergens present in our dishes.



Le paiement sans contact sera encouragé
Contactless payment will be encouraged



Consultez le menu
Check out our menu



Anniversaire 35 €

Célébrez votre anniversaire en notre
compagnie et commandez votre dessert
d'anniversaire en début de repas !
Dessert jusqu'à 8 personnes

Birthday € 35

Celebrate your birthday with us. Don't
forget to order your birthday dessert
before your meal !
Dessert for up to 8 people

Suggestion végétarienne
Vegetarian suggestion

*Jus à base de concentré de fruits
Made from concentrated fruit juices

Prix nets.
Tax included.